Recetario de Verano

Contenido

ARROZ A LO POBRE 3
ARROZ AL ESTILO MILÁN 4
ARROZ AL ESTILO MURCIANO 5
ARROZ AL HORNO 6
ARROZ BANDERA 7
ARROZ CALDOSO CON COSTILLA 8
ARROZ CALDOSO CON POLLO Y VERDURAS 9
ARROZ CON CHIPIRONES EN SU TINTA 10
ARROZ DE PAYÉS 11
ARROZ HINDI 12
ARROZ NEGRO 13
FIDEUA 14
FIDEUA CON GAMBAS 15
FIDEUA NEGRA 16
FIDEUA NEGRA CON GUISANTES 17
PAELLA DE RAYA Y AJOS TIERNOS 18
PAELLA DE VERDURAS 19
PAELLA MARINERA 20
PAELLA MIXTA 21
RISOTTO AL QUESO AZUL 22
RISOTTO CON SETAS 23
RISOTTO CON SETAS Y SALCHICHAS 24
RISOTTO CON VERDURAS 25
RISOTTO NEGRO 26

ARROZ A LO POBRE

Ingredientes

350 gr. de arroz
una pizca de **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**
1 brik de **Caldo de Verduras Gallina Blanca**
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
1 cebolla en trozos
1 diente de ajo
1 bote de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
aceite de oliva

Preparación

En la sartén freír con aceite la cebolla en trozos, añadir el pimiento rojo y verde, el ajo, todo picadito. Incorporar el **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**. Sazonar con una pizca de **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**.

Mezclar todo, dándole vueltas en la sartén durante unos 2-3 minutos. Incorporar el arroz y regar con 700 ml. de **Caldo de Verduras Gallina Blanca**. Cocer unos 18-20 minutos. Dejar reposar tapado 5 minutos y servir.

ARROZ AL ESTILO MILÁN

Ingredientes

400 gr. de arroz
100 gr. de jamón cortado a dados
1 cebolla
1 bote de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
queso rallado
30 gr. de mantequilla
1 dl. de aceite
1 hoja de laurel
1 brik de **Caldo de Carne Gallina Blanca**

Preparación

Poner el aceite en una cazuela, que pueda ir al horno, al fuego y sofreír en ella la cebolla. Cuando empiece a tomar color agregar el jamón. Rehogar y añadir a continuación el **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos** y la hoja de laurel. Dejar cocer a fuego suave y condimentar al gusto.

Echar el arroz, darle unas vueltas para que tome sabor y añadir el **Caldo de Carne Gallina Blanca**. Dejar cocer unos 10 minutos. Transcurrido este tiempo, sacar del fuego, retirar la hoja de laurel, añadir la mantequilla y espolvorear con queso rallado

Introducir en el horno, previamente calentado, durante 10 minutos más. Servir recién salido del horno en la misma cazuela.

ARROZ AL ESTILO MURCIANO

Ingredientes:

400 gr. de arroz
400 gr. de costilla de cerdo
800 cc. de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
2 pimientos rojos
1 bote de **Tomate Natural Troceado en Dados Mis Sofritos**
3 dientes de ajo
perejil
colorante alimentario
aceite
pimienta

Preparación:

En una cazuela con aceite, fríe los ajos enteros. Retira y reserva. En el mismo aceite, echa la costilla de cerdo, rehoga bien y reserva. Fríe luego los pimientos cortados en tiras y el **Tomate Natural Troceado en Dados Mis Sofritos**.

Maja los ajos con un poco de pimienta, el colorante y el perejil. Mezcla con un poco de **Caldo de Pollo Gallina Blanca** y añade al sofrito. Agrega la carne y el arroz, cubre con el resto del Caldo y deja hervir 5 minutos.

Mete en el horno 18-20 minutos o hasta que esté en su punto. Deja reposar 3 minutos y sirve.

ARROZ AL HORNO

Ingredientes:

250 gr. de arroz
1/2 butifarra negra
1 butifarra cruda o salchicha
250 gr. de costilla de cerdo
150 gr. de garbanzos cocidos
1 litro de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
2 patatas a ruedas
1 pimiento verde
colorante
1 cabeza de ajos
2 tomates a ruedas
Aceite

Preparación:

Freír en aceite caliente las butifarras a trozos y la costilla de cerdo. En la misma grasa, freír las patatas a ruedas, el pimiento a trocitos, los tomates y la cabeza de ajos. Retirar y rehogar los garbanzos, la butifarra negra y el arroz. En una cazuela apta para horno o de barro, poner el arroz con los garbanzos, las patatas y las carnes.

Regar con el **Caldo de Pollo Gallina Blanca**, (dos veces la cantidad de arroz) sazonar con un poco de colorante y hornear durante unos 20 minutos.

ARROZ BANDERA

Ingredientes:

4 tacitas de arroz
1 pimiento rojo
2 dientes de ajo
1 cucharada de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
colorante alimentario
1 brik de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**

Relleno:
1 lata de pimiento morrón
1 lata de atún de 200 gr.
1 taza de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
3 huevos duros
1 taza de mayonesa
lechuga picada

Preparación:

Rehogar los ajos en un poco de aceite y añadir el pimiento a trocitos, la cucharada de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**, el colorante y el arroz. Sofreír y cubrir con (8 tazas de las que se ha medido el arroz) del **Caldo de Pollo Gallina Blanca** y preparar así un arroz seco y amarillo.

Mientras, mezclar la taza de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos** con el atún desmenuzado, pimiento morrón troceado y dos huevos duros picados.

Disponer un molde redondo con la mitad del arroz, rellenar con el picadillo y volver a poner arroz. Dejar enfriar y desmoldar sobre lechuga muy picada. Cubrir de mayonesa y adornar con huevo duro y pimiento morrón.

ARROZ CALDOSO CON COSTILLA

Ingredientes:
400 gr. de arroz
200 gr. de habas desgranadas
200 gr. de magra de cerdo
200 gr. de costilla de cerdo
200 gr. de guisantes congelados
1 litro y 1/4 de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
1 manojo de ajos tiernos
3 cucharadas de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
aceite, azafrán, pimentón
1 pizca de **Avecrem Caldo de Pollo**

Preparación:
Rehogar en aceite caliente la carne magra y las costillas. Añadir las habitas, los guisantes, los ajos partidos a trozos, el **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos** y media cucharadita de pimentón. Añadir el arroz y sofreír un poco para precintar el grano.

Verter el **Caldo de Pollo Gallina Blanca**, hirviendo y cocer un minuto y bajar el fuego. Incorporar el azafrán y dejar cocer durante 18 minutos. Rectificar con una pizca de **Avecrem Caldo de Pollo** al gusto. Dejar reposar 3 minutos bien tapado, antes de servir.

ARROZ CALDOSO CON POLLO Y VERDURAS

Ingredientes:
400 gr. de arroz
1/2 kg. de pollo troceado
150 gr. de judías verdes
150 gr. de champiñones
1 pimiento verde
1 l. de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
1 bote de **Sofrito de Tomate y Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
1 dl. de aceite de oliva
unas hebras de azafrán
salsa de soja

Preparación:
Poner en una cazuela el aceite. Cuando esté caliente freír el pollo, añadir el pimiento, el **Sofrito de Tomate y Cebolla en Trozos Mis Sofritos** y rehogar. Añadir las judías verdes, los champiñones y el arroz. Incorporar la salsa de soja y el azafrán.

Por último añadir el **Caldo de Pollo Gallina Blanca** y dejar hervir unos 15-20 minutos. Servir caliente.

ARROZ CON CHIPIRONES EN SU TINTA

Ingredientes:

4 tazas de arroz
2 pimientos verdes
2 dientes de ajo
4 cucharadas de aceite de oliva
2 latas de chipirones en su tinta
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**
1 brik de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
1/2 bote de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**

Preparación:

Rehogar en el aceite los pimientos cortados muy finos, los ajos picados y el arroz. Incorporar el **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos** condimentar con la pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado** y, por último, cubrir con 8 tazas de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**.

Añadir los chipirones en su tinta y cuando comience a hervir, bajar el fuego y mantener durante 18-20 minutos. Dejar reposar y servir. Decorar con ruedas de limón.

ARROZ DE PAYÉS

Ingredientes:

250 gr. de butifarra blanca
250 gr. de butifarra negra
200 gr. de lomo adobado en trozos
1 morcilla de arroz
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
2 dientes de ajo
2 cucharadas de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
1 tacita de arroz por persona
2 tacitas de **Caldo de Pollo Gallina Blanca** por tacita de arroz
pimentón
azafrán
aceite

Preparación:

Cortar en rodajas las butifarras, trocear los pimientos muy picados y picar los ajos. Saltear en aceite las butifarras y el lomo troceado. Retirar y reservar

En el mismo aceite, rehogar los pimientos y, cuando estén blandos, añadir el ajo picado y el **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**. Incorporar el arroz, las butifarras, el lomo, el pimentón y el azafrán previamente machacado en un mortero.

Añadir el **Caldo de Pollo Gallina Blanca** hirviendo, la morcilla troceada y dejar cocer durante unos 18 minutos. Servir.

ARROZ HINDI

Ingredientes:
300 gr. de arroz de grano largo
2 manzanas
2 cucharadas de pasas de Corinto
1 cucharada de curry en polvo
2 cucharadas de piñones
2 cucharadas de cebolla frita
1/2 l. de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
la corteza de media naranja
el zumo de 2 naranjas
50 gr. de mantequilla

Preparación:
Pon en la olla a presión la mantequilla y la cebolla frita. Incorpora la manzana a taquitos, las pasas y los piñones. Cuando estén rehogados, añade el arroz, la piel de la naranja rallada y el curry.

Remueve y agrega el zumo de naranja junto con el **Caldo de Pollo Gallina Blanca**. Cierra la olla, espera a que suba la presión, baja el fuego y mantén durante 1 minuto. Aparta y deja reposar unos 10-12 minutos. Puedes usarlo también de acompañamiento.

ARROZ NEGRO

Ingredientes:

500 gr. de arroz
3/4 l. de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
500 gr. de chipirones
2 bolsas de tinta
1/2 bote de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
1 cebolla en trozos
2 dientes de ajo
aceite de oliva

Preparación:

Freír la cebolla en trozos y los ajos, añadir los chipirones limpios y cortados. Verter el **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**.

Rehogar el arroz y añadir el **Caldo de Pescado Gallina Blanca**, caliente y las 2 bolsas de tinta, diluidas en un poco del mismo caldo. Cerrar y dejar el tiempo necesario dependiendo de la olla utilizada, sea a presión o súper rápida. Servir.

FIDEUA

Ingredientes:

500 gr. de fideos para fideuá
250 gr. de sepia
250 gr. de gambas
1/2 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 cebolla
1 brik de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
3 cucharadas de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
Aceite

Preparación:

En una paellera rehogar los fideos en aceite hasta que estén dorados. Retirar, escurrir y reservar.

Freír la sepia a trocitos. Incorporar los pimientos y la cebolla picada, por último el **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos** y las gambas.

Añadir el **Caldo de Pescado Gallina Blanca** y cuando rompa a hervir incorporar los fideos y sazonar, si es necesario. Deben quedar jugosos.

FIDEUA CON GAMBAS

Ingredientes:

500 gr. de fideos para fideuá
500 gr. de sepia
16 mejillones
1 bote de **Sofrito de Hortalizas en Trozos Mis Sofritos**
1/2 bote de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
1 diente de ajo
1 pimiento verde
250 gr. de gambas
1 l. de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**
aceite

Preparación:

Rehogar los fideos para fideuá en aceite, escurrir y reservar. Poner a cocer los mejillones al vapor.

En la misma paellera saltear la sepia troceada, junto con el **Sofrito de Hortalizas en Trozos Mis Sofritos** y el pimiento verde también troceado, sazonar con **Avecrem Pescado -30% de sal**. Añadir el **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos** dejar cocer, hasta que la sepia esté tierna.

Cubrir con el **Caldo de Pescado Gallina Blanca** y los fideos fritos, a los 5 minutos para el final añadir las gambas y los mejillones. Cuando los fideos están al dente, la fideuá ya está a punto.

FIDEUA NEGRA

Ingredientes:

400 gr. de fideos
400 gr. de calamar o sepia a daditos
2 bolsas de tinta de calamar
1 cebolla picada
300 gr. de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
1 copa de coñac
750 dl. de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
1 pimiento rojo
1 pizca de sazonador **Avecrem Ajo y Perejil**
azafrán
aceite

Preparación:

Salteo ligeramente en una paella o sartén el pimiento; después añado el calamar picado y lo sazono con **Avecrem Ajo y Perejil** y cuando se ha evaporado el agua que suelta, añado la cebolla picada y después el **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**.

A continuación, los fideos y los rehogo con 750 ml. de **Caldo de Pescado Gallina Blanca** ya caliente. En una tacita deslío la tinta y el azafrán con el Caldo de Pescado restante y lo incorporo a la sartén.

Lo dejo cociendo a fuego vivo durante 10 minutos. Después lo apago y dejo en reposo durante 2 minutos. ¡Ya está listo!

FIDEUA NEGRA CON GUISANTES

Ingredientes:
250 gr. de fideo fino
250 gr. de chipirón/calamar/sepia (limpios)
200 gr. de guisantes
1 pimiento verde picado
1/2 bote de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
una pizca de **Sazonador Avecrem Ajo y Perejil**
unas hebras de azafrán
2 bolsitas de tinta negra
1 l. de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
aceite de oliva virgen

Preparación:
Saltear en paella o sartén el pimiento ligeramente, junto con los guisantes. Añadir el chipirón picado. Sazonar con el **Avecrem Ajo y Perejil**, y cuando evapore el agua que suelta, añadir el **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**. Rehogar

Regar con 750 ml. del **Caldo de Pescado Gallina Blanca** (reservamos un poco de este caldo para añadir en el mortero con el azafrán y las bolsas de tinta).

Añadir el fideo y dejar cociendo a fuego alto durante 10 minutos, apagar, dejar 2 minutos de reposo y servir.

PAELLA DE RAYA Y AJOS TIERNOS

Ingredientes:
500 gr. de arroz
10 ajos tiernos
750 gr. de raya tierna
1 bote de **Sofrito de Tomate y Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
1 litro y 1/2 de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
unas hebras de azafrán
aceite y sal

Preparación:
Pon una paellera al fuego con un poco de aceite, sofríe la raya cortada en trozos y retírala.

En la misma paellera, saltea los ajos tiernos troceados el **Sofrito de Tomate y Cebolla en Trozos Mis Sofritos** y deja reducir.

Añade el arroz y sofríe un poco, riega con el **Caldo de Pescado Gallina Blanca**, caliente con las hebras de azafrán y deja cocer hasta que el arroz esté en su punto unos 20 min. Añade la raya 5 minutos antes de terminar la cocción y sirve.

PAELLA DE VERDURAS

Ingredientes:
300 gr. de arroz
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
150 gr. de guisantes
1 calabacín
2 dientes de ajo
1/2 bote de **Sofrito Tomate y Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
600 cc. de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**

Preparación:
Pon en la paellera con un poco de aceite, los pimientos cortados a tiritas y cuece a fuego fuerte, durante unos 5 minutos.

Incorpora el calabacín a dados, los guisantes y los ajos laminados. Mantén a fuego lento durante 10 minutos más. Por último, agrega el arroz y el **Sofrito Tomate y Cebolla en Trozos Mis Sofritos**.

Cubre con 600 cc. de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**. Cuece a fuego vivo durante 3 minutos baja el fuego y deja hervir 15 minutos más. Mantén la paellera tapada en reposo durante 5 minutos y sirve. Se puede poner distintos tipos de verdura: alcachofas, habitas, berenjena, coliflor, zanahoria, etc.

PAELLA MARINERA

Ingredientes:

300 gr. de arroz
1 sepia
2 kg. de mejillones
150 gr. de guisantes
150 gr. de gambas
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
3 cucharadas de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
4 dientes de ajo
600 cc. de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
aceite
colorante

Preparación:

Hervir los mejillones limpios, hasta que se abran. Colar y reservar el caldo.

Rehogar la sepia en un poco de aceite. Añadir los pimientos a tiras, los guisantes y las gambas. Remover y dejar cocer unos 7-8 minutos. Añadir los ajos machacados, el **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos** y el arroz. Sofreír unos minutos.

Agregar el **Caldo de Pescado Gallina Blanca**, el caldo reservado de los mejillones (colado), el colorante y dejar cocer a fuego vivo 3 min. Bajar el fuego y cocer unos 17 minutos más. Dejar reposar fuera del fuego durante 5 minutos. Servir adornada con los mejillones.

PAELLA MIXTA

Ingredientes:

400 gr. de arroz
300 gr. de conejo a trocitos
300 gr. de pollo a trocitos
300 gr. de carne magra a trocitos
12 mejillones
1 sepia a trocitos
6 gambas
1/2 bote de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
2 pimientos
2 dientes de ajo
1 brik de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
aceite

Preparación:

Poner en la paellera un fondo de aceite y dorar las carnes. Incorporar el pescado.

Añadir el pimiento a tiras, el ajo y el **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos** remover y agregar el arroz. Si se quiere, poner un poco de colorante.

Cubrir con el **Caldo de Pollo Gallina Blanca** y dejar cocer hasta que esté en su punto. (Unos 18 minutos). Apartar; cubrir con papel de aluminio y dejar reposar durante 5 min. Servir inmediatamente.

RISOTTO AL QUESO AZUL

Ingredientes:
300 gr. de arroz
100 gr. de queso fresco
100 gr. de queso azul
50 gr. de mantequilla
200 c.c. de nata líquida
1 litro de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
100 gr. de queso parmesano en un trozo
1 vasito de vino blanco (opcional)

Preparación:
Rehogar el arroz en mantequilla, y si se quiere es el momento de añadir el vasito de vino, (dejándolo evaporar), cubrir con la mitad del **Caldo de Pollo Gallina Blanca** y dejar cocer. Ir añadiendo el resto del Caldo a poco a poco.

En una cazuelita aparte, deshacer el queso azul junto con la nata e incorporar el queso fresco a taquitos.

Agregar al arroz y remover hasta que esté totalmente cocido. Servir muy caliente con escamas de queso parmesano.

RISOTTO CON SETAS

Ingredientes:
400 g de arroz
200 gr. de champiñones
2 dientes de ajo picados
1 pimiento verde picado (unos 100g.)
1 pimiento rojo picado (100g.)
1 y 1/2 litros de **Caldo de Verduras Gallina Blanca**
50 gr. de mantequilla
1/2 bote de **Sofrito de Tomate y Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
1 vaso de vino blanco seco
azafrán en polvo
50 gr. de queso parmesano rallado
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pollo**

Preparación:
Saltear los champiñones cortados pequeñitos y limpios, en un poco de aceite, agregar el resto de las verduras. Añadir el **Sofrito de Tomate y Cebolla en Trozos Mis Sofritos**, incorporar el arroz rehogar bien, condimentar con el azafrán y verter el vino, dejar evaporar.

Añadir el **Caldo de Verduras Gallina Blanca** caliente poco a poco y sin parar de remover. Sazonar con la pastilla de **Avecrem Caldo de Pollo**. Esperar a que se absorba todo el caldo antes de echar más cantidad.

Después de unos 25 minutos el arroz debe estar tierno, apartar del fuego e incorporar el parmesano rallado. Servir de inmediato.

RISOTTO CON SETAS Y SALCHICHAS

Ingredientes:
300 gr. de arroz
6 salchichas
2 cucharadas de mantequilla
125 ml. de vino tinto
2 dientes de ajo
1 cebolla
150 gr. de setas de temporada o champiñones
1 litro de **Caldo de Pueblo Gallina Blanca**
cebollino y pimienta
aceite de oliva
escamas de parmesano

Preparación:
Calentar una cucharada de mantequilla con un poco de aceite en una cazuela de fondo grueso. Freír las salchichas cortadas. Añadir los ajos picados y la cebolla troceada. Dejar dorar. Añadir las setas (previamente lavadas y cortadas). Rehogarlas hasta que absorban el agua que hayan desprendido.

Echar el arroz, remover para integrarlo y verter el vino tinto. Cuando el arroz haya absorbido el vino, añadir 2 cucharones de **Caldo de Pueblo Gallina Blanca** caliente y dejar que el arroz siga hirviendo a fuego lento. Ir agregando cucharones de caldo a medida que los vaya absorbiendo.

Remover, de vez en cuando hasta que el arroz esté tierno, cremoso y brillante. Salpimentar con una pizca de pimienta. Incorporar el resto de la mantequilla, mezclarla con el arroz y dejar en reposo 3 ó 4 minutos en el horno precalentado y apagado. Servir aromatizándolo con el cebollino picado y unas escamas de parmesano.

RISOTTO CON VERDURAS

Ingredientes:
300 gr. de arroz
1 cebolla
150 gr. de guisantes
1 calabacín
1 zanahoria
1 diente de ajo
1 litro de **Caldo de Verduras Gallina Blanca**
200 ml. de vino blanco seco
2 cucharaditas de curry en polvo
3 cucharadas de mantequilla
100 gr. de parmesano rallado

Preparación:
En una sartén con mantequilla y aceite, saltear las verduras troceadas, salpimentar ligeramente e incorporar 1 cucharadita de curry, a media cocción regar con la mitad del vino. Dejar cocer a fuego lento hasta que las verduras estén tiernas. Si es necesario añadir un poco de caldo. Reservar.

Aparte, en una cazuela de fondo grueso, calentar 1 cucharada de mantequilla y rehogar la cebolla picada, cuando esté dorada incorporar el arroz y saltear, regar con el vino y condimentar con el curry. Verter el **Caldo de Verduras Gallina Blanca** poco a poco y sin parar de remover. Cuando el arroz esté a media cocción, agregar las verduras reservadas y terminar la cocción. Espolvorear con el parmesano rallado.

RISOTTO NEGRO

Ingredientes:
350 gr. de arroz bomba
800 gr. de sepia fresca
3 cebolletas tiernas
1 bote sofrito de Cebolla pequeño
1 diente de ajo
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**
1 tacita de vino blanco seco
2 cucharadas de aceite de oliva
pimienta
9 tacitas de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
2 cucharadas de mantequilla

Preparación:
Limpiar la sepia, lavarla y trocearla, reservando la tinta. Calentar el aceite en una cazuela y agregar la sepia. Cuando empiece a dorarse, regar con el vino y dejar reducir un poco. Incorporar el ajo y el sofrito de cebolla, sazonar con **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal** y cocer, a fuego lento, durante 5 minutos.

Limpiar las cebolletas, picarlas y sofreírlas en una paellera con el aceite 4 minutos. Incorporar el arroz, dejar que se tueste 1 minuto y regarlo con el vino. Dejar que se evapore y verter 1 cucharón de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**, hirviendo.

Cuando el arroz haya absorbido el caldo, incorporar la sepia y su tinta diluida en un cucharón de caldo hirviendo. Proseguir la cocción, añadiendo más caldo cada vez que absorba el anterior, hasta que el arroz esté al dente. Agregar la mantequilla, rectificar de sal, mezclar y servir enseguida.